

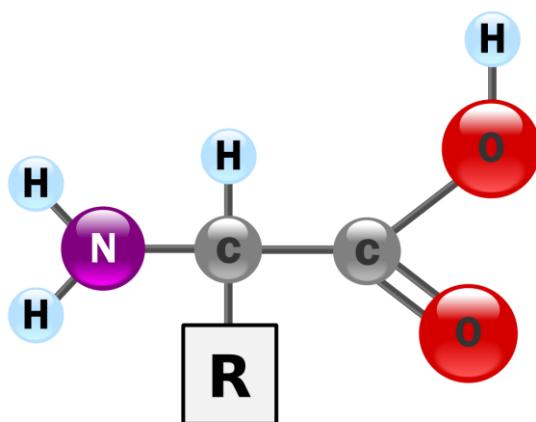
البروتينات Proteins

البروتينات : هي مركبات عضوية تنتشر في جميع الخلايا والأنسجة الحية ، فهي تؤلف نصف وزن الجسم الجاف ، تحل هذه الجزيئات المرتبة الأولى في الجسم لأن لها خصائص لا يشابهها أي نوع آخر من المركبات الحيوية ، لذا فهي تستحق اسمها المأخوذ من الكلمة اللاتينية **proteios** والتي تعني **المرتبة الأولى** .

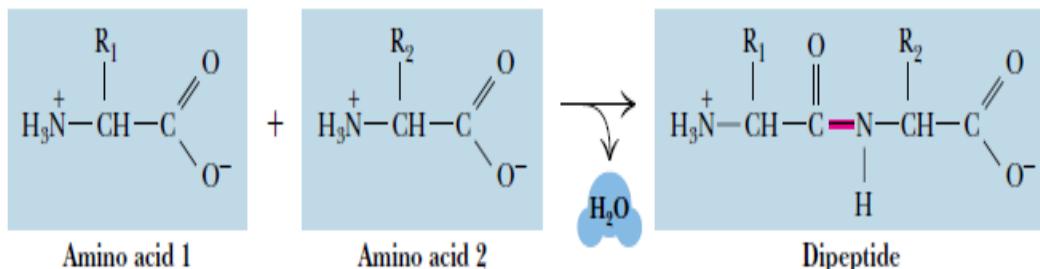
الصنف	الامثلة
الانزيمات	التربيسين ، البيبيسين
الهرمونات	الانسولين
البروتينات الخازنة	زلال البيض ، الكازئين
البروتينات الناقلة	الهيما غلوبين
البروتينات المتقلصة	الميوسين
البروتينات الوقائية	الكلوبولين
السموم	سم الثعبان
البروتينات التركيبية	الكولاجين

الاحماس الامينية Amino acids

تتألف الجزيئات البروتينية من وحدات بنائية أساسية يطلق عليها الاحماس الامينية ، وتكون الجزيئات البروتينية حاوية على عدد كبير من هذه الحوامض مرتبطة مع بعضها باواصر بنتوية مكونة مركبات بوليميرية ، ولهذا تكون البروتينات ذات اوزان جزيئية عالية



البروتينات : هي عبارة عن جزيئات بوليميرية كبيرة مكونة من عدد من الوحدات البنائية الصغيرة تسمى الأحماض الأمينية ، اذ ترتبط هذه الوحدات مع بعضها بواسطة اواصر بببتيدية (Peptide bond) ، وهي من الناحية العضوية اواصر امیدية تنشأ من التفاعل بين مجموعة الكاربوكسيل للحمض الاميني الاول مع مجموعة الامين للحمض الاميني الثاني بعد فقدان جزيئه ماء .



ان اتحاد حامضين امينيين باصرة بببتيدية واحدة تعطي مركب بببتيد ثانئ Dipeptide

اما اذا ارتبط ثلات احماض امينية فالمركب الناتج بببتيد ثلاثي Tripeptide ،

واما اربعة بببتيد رباعي Tetrapeptide وهكذا ،

اما اذا ارتبط ١٠ احماض امينية فيسمى المركب بببتيد متعدد Polypeptide ،

اما اذا اصبح عدد الحوامض الامينية اكثر من ٤ حامض اميني عند ذلك يسمى المركب الناتج بروتين

كذلك اذا تكونت الجزيئه من ارتباط عدد من السلسل الببتيدية المتعددة مع بعض تسمى الجزيئه الناتجه بالبروتين .

تحتفل الأحماض الأمينية باختلاف المجموعة الطرفية (R) ولذا يمكن تقسيم الأحماض الأمينية تبعا لقطبية تلك السلسل في المحاليل الى :

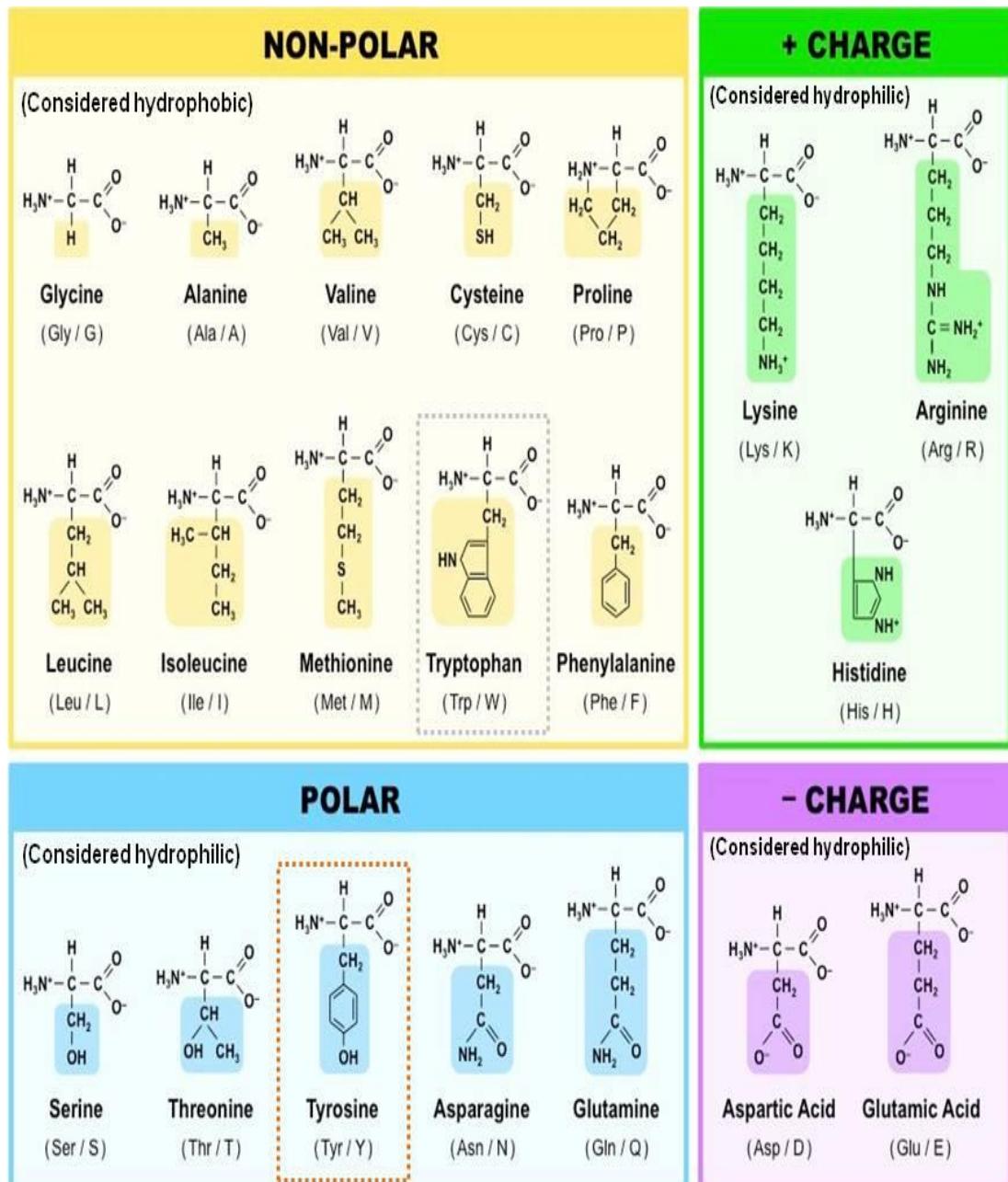
1- الأحماض الأمينية غير القطبية Nonpolar amino acids (غي محبة للماء)

2- الأحماض الأمينية القطبية غير المشحونة (المتعادلة) Polar (uncharged) amino acids

3- الأحماض الأمينية القطبية الحامضية (شحنة سالبة) Polar (Acidic) amino acids

4- الأحماض الأمينية القطبية القاعدية (شحنة موجبة) Polar (Basic) amino acids

تتميز الأحماض الأمينية القطبية بكونها أكثر ذوبانا في الماء من الأحماض الأمينية غير القطبية ويعود ذلك إلى أن المجاميع الطرفية R عبارة عن مجاميع قادرة على تكوين روابط هيدروجينية مع الماء. [(hydrophilic). أغلبية الأحماض الأمينية في المجموعات الثانية والثالثة والرابعة [محبة للماء]. ونتيجة لذلك، تتوارد متجمعة على سطح البروتينات الكروية في المحاليل المخففة بماء



الاختبارات اللونية للمواد البروتينية

تعتمد الكشوفات اللونية للمواد البروتينية على وجود الاوامر الببتيدية أو وجود مجاميع كيميائية مميزة في تركيب الاحماس الامينية المكونة للسلسلة البروتينية .

1- اختبار ببوريت Biuret Test

يعتبر كشف عام عن جميع المواد البروتينية، وليس الاحماس الامينية اذ يتشرط في هذا الكشف توفر على الأقل اصرين بببتيدتين (بببتيد ثلاثي).

لذا يكون موجب مع جميع المركبات البروتينية التي تحتوي على اصرين من الاوامر الببتيدية على الأقل كما يعطي نتيجة موجبة مع نواتج التحلل المائي للبروتينات حتى مرحلة الببتيدات الثلاثية Tripeptides.

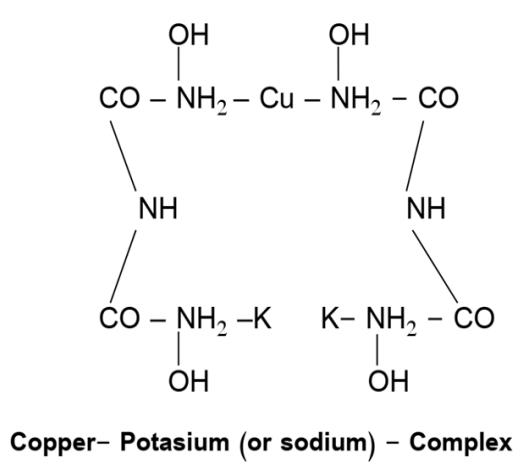
أما الببتيدات الثنائية والأحماس الامينية الحرة فلا تعطي هذا الاختبار لكون الاحماس الامينية لا تحتوي على آصرة بببتيدية والببتيدات الثنائية تحتوي على آصرة بببتيدية واحدة.

النتيجة الموجبة لاختبار ببوريت هي تكون مركب معقد يسمى مركب الببوريت Copper - Potassium (or sodium) - Complex

مكونات الاختبار:

كبريتات النحاس (CuSO₄) ل توفير ذرة نحاس مركزية لالمعقد.

هيدروكسيد الصوديوم ل توفير وسط قاعدي ملح روشن O·4H₂O KNaC₄H₄O₆



طريقة العمل:

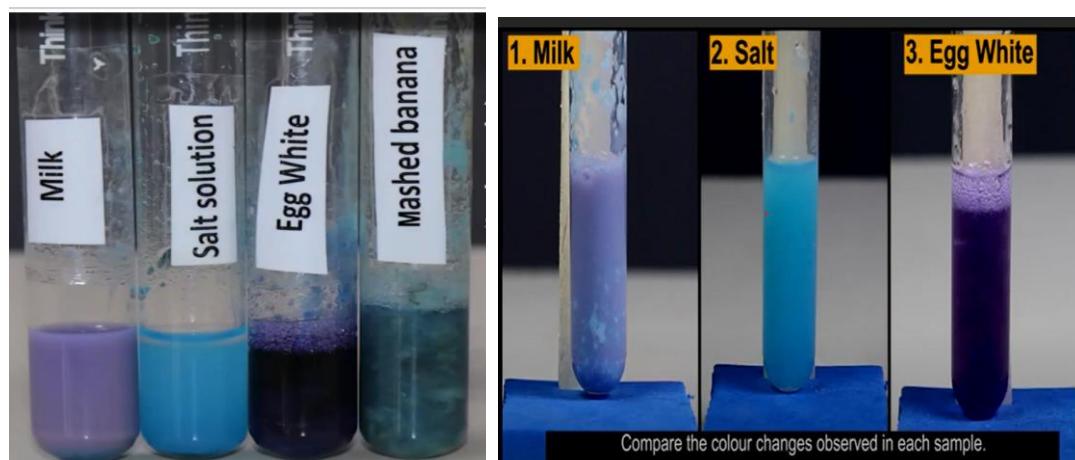
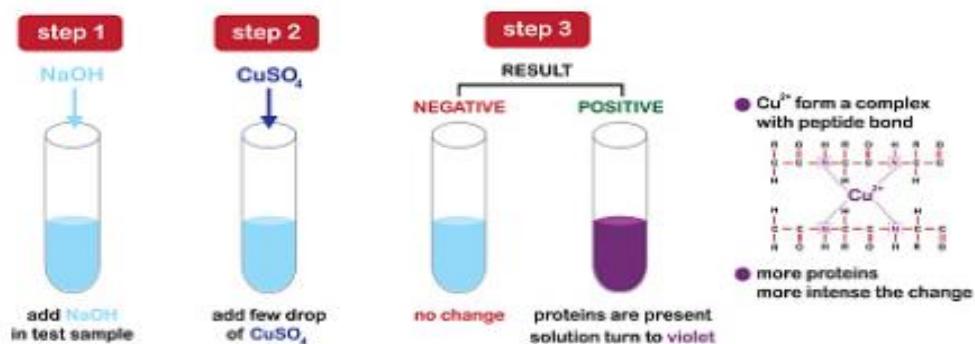
1. يضاف (٣-٢) قطرات محلول كبريتات النحاس المائية الى ١ مل محلول البروتين

2. يضاف (١مل) من محلول (NaOH 10%) وي Miz جيدا ويلاحظ اللون البنفسجي يدل على المعقد البروتيني المكون.

ملاحظة: يعتمد شدة اللون على عدد الاوامر الببتيدية

Biuret test for PROTEINS

show the presence of **peptide bonds** which are the basis for the formation of proteins using **NaOH** and **CuSO₄**,

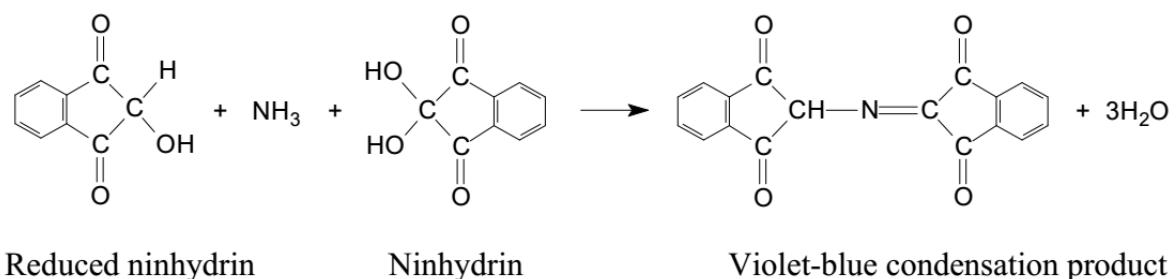
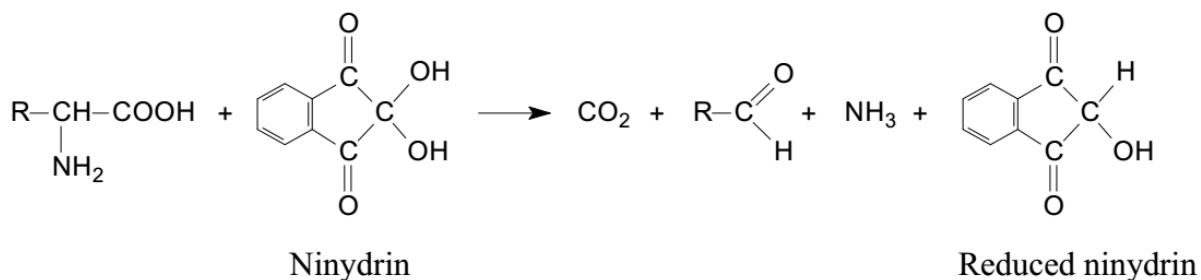


سؤال : لماذا الالوان مختلفة في نتيجة الاختبار؟؟؟

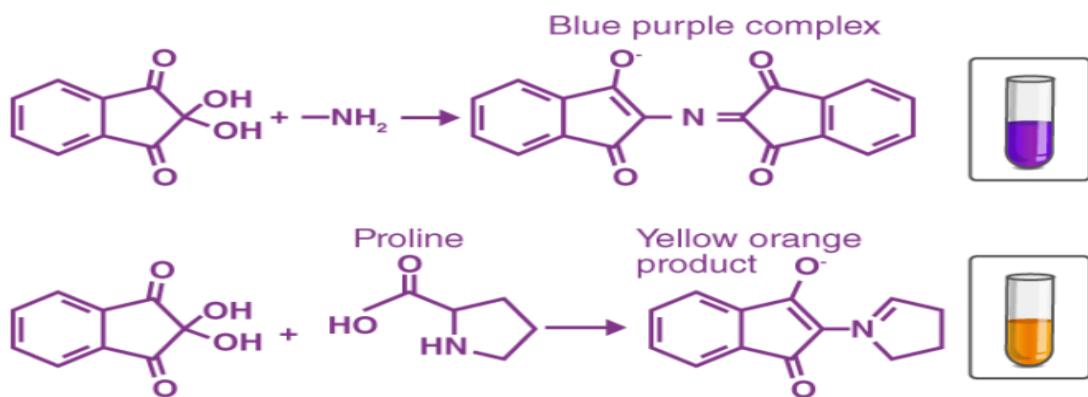
2- اختبار النهيدرين Ninydrine

بعد هذا التفاعل من التفاعلات المهمة المستخدمة في الكشف عن وجود الاحماض الامينية.

يعتبر هذا الاختبار عام لجميع البروتينات والأحماض الامينية لأنه شرط التفاعل وجود مجموعة امين حرة (NH_2 -) حيث يتفاعل مركب النهيدرين مع الأحماض الامينية بالتسخين فيتصاعد غاز CO_2 ويتبثلون المحلول بلون ازرق أو بنفسجي ماعدا حامض البرولين يعطي لون اصفر.



فعد تسخين الحامض الاميني مع محلول النهيدرين، يفقد الحامض الاميني مجموعته الامينية، كما هو موضح في التفاعل السابق، مع ظهور لون ازرق يمكن اعتماده كدليل على وجود الاحماض الامينية، او الببتيدات النسبطة والمتعددة.



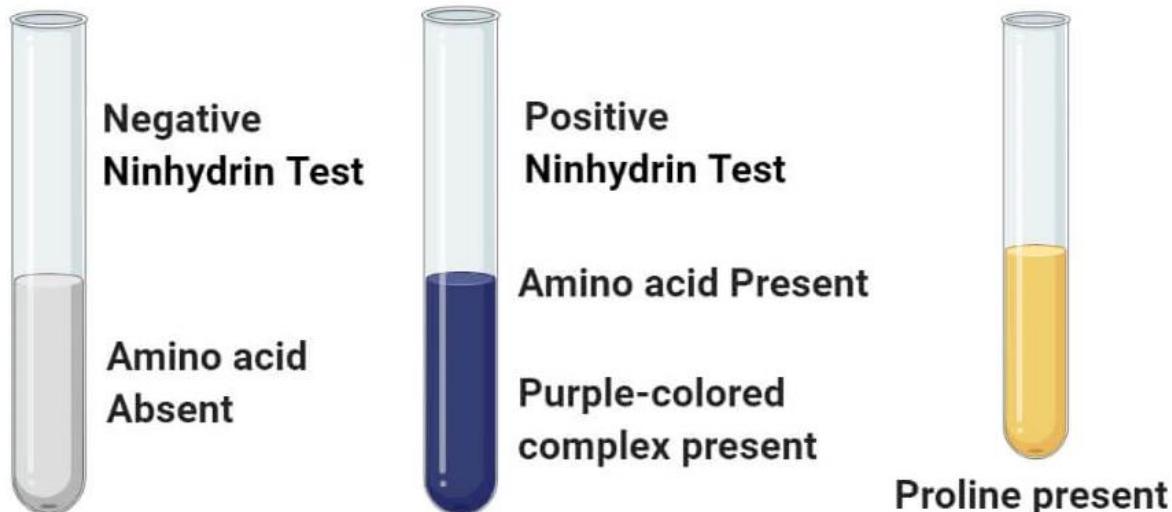
مكونات الاختبار:

محلول ننهيدرين ١٪٪

محلول الألبومين البيض (بروتين) - محلول الحمض الأميني جلايسين ٥٪٪ (ويمكن استعمال أنواع أخرى من الأحماض الأمينية) - محلول الحامض الأميني برولين ٥٪٪ .

طريقة العمل:

١. نأخذ ٣ أنابيب اختبار زجاجية وأضيفي لها ١ مل من المحاليل التالية - كل على حدة - محلول الألبومين البيض (بروتين) ، محلول جلايسين (أو أي حامض أميني) - محلول برولين .
٢. نضيف لكل أنبوب ١ مل من محلول ننهيدرين ١٪٪
٣. نسخن في حمام مائي لمدة دقيقتين لظهور اللون



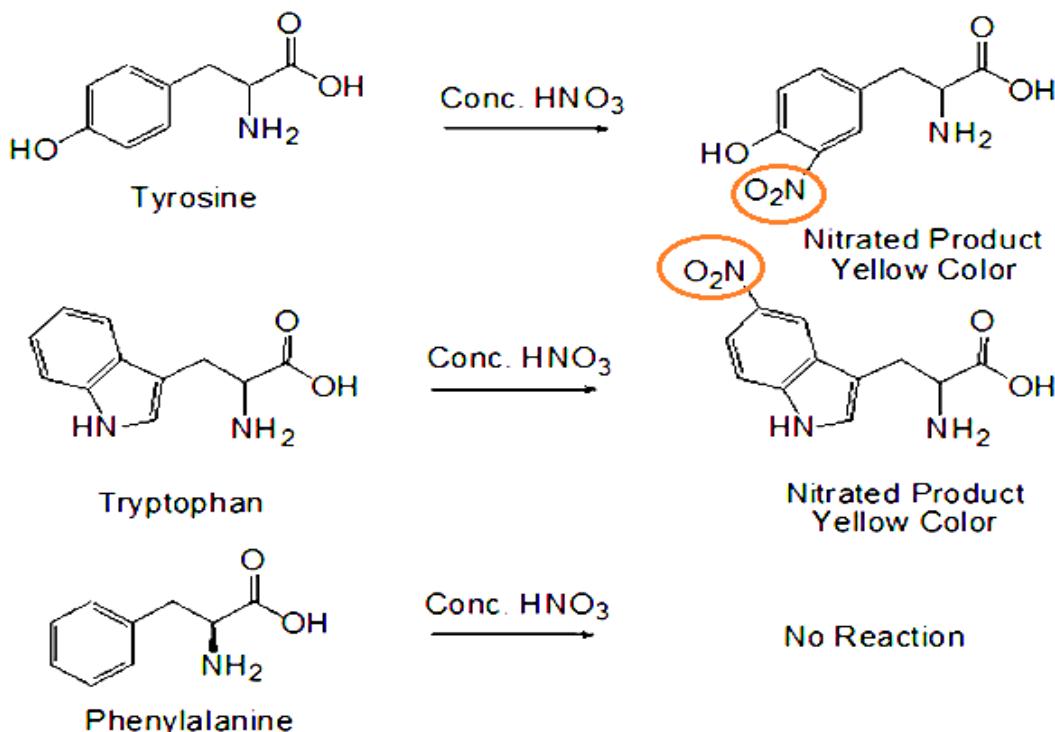
سؤال : لماذا الالوان مختلفة في نتيجة الاختبار؟؟؟

الحامض الأميني البرولين والهيدروكسي برولين لا يعطي كشف موجب مع الننهيدرين؟ بسبب ان مجموعة الامين تكون مرتبطة غير حرة

3- اختبار الزانثوبروتين Xanthoprotein Test

يعتمد هذا الاختبار على وجود حلقة البنزين في تركيب الحامض الاميني فهو كشف خاص بالأحماض الامينية الاروماتية مثل التايروسين، التربوفان ، حيث يعتمد هذا الاختبار على نيترة Nitration حلقة البنزين (إدخال مجموعة النترو NO_2 في حلقة البنزين) الموجودة في هذه الأحماض الامينية ، كما يعطي الاختبار نتيجة موجبة مع جميع المركبات الاروماتية.

النتيجة الموجبة هي تكون اللون الأصفر عند غلي البروتين مع حامض النتريك الذي يتحول إلى اللون البرتقالي عند إضافة هيدروكسيد الصوديوم .



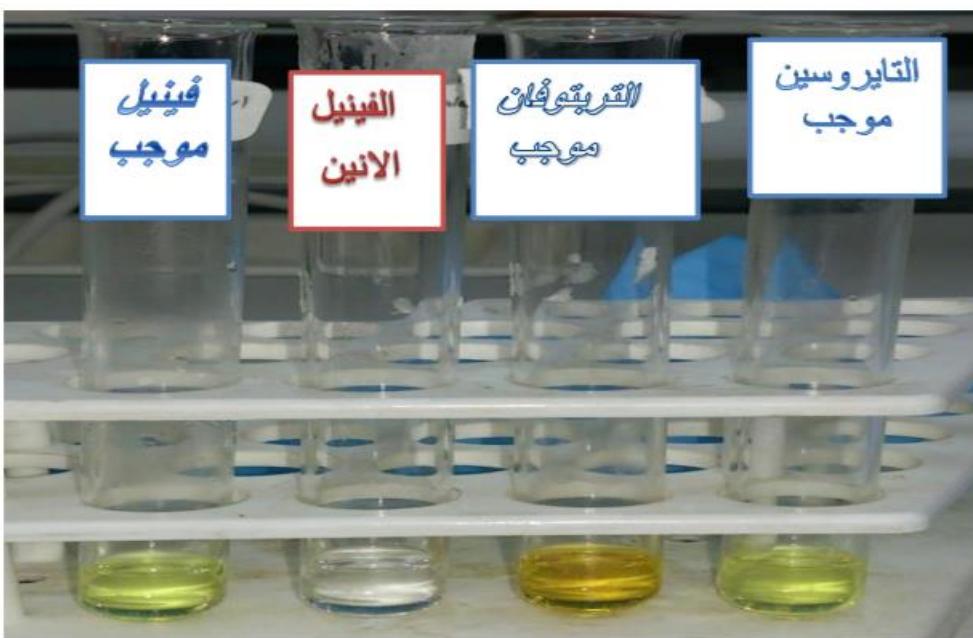
المواد:

محاليل الاختبار (حامض امينية ١%) كالايسين ، تايروسين ، تربوفان ، فينيل الالين) حامض النتريك المركز - HNO_3 هيدروكسيد الصوديوم ٤٠٪ او هيدروكسيد الامونيوم



طريقة العمل:

أضف إلى حوالي ٥٠ مل من محلول الاختبار في أنبوبة اختبار يضاف حجماً مساوياً من حامض النتريك المركز توضع الانابيب في حمام مغلي لمدة دقائق ثم يبرد ويلاحظ ظهور لون أصفر عند جعل محلول شديد القلوية بإضافة محلول هيدروكسيد الصوديوم او هيدروكسيد الامونيوم ويلاحظ تحول اللون الاصفر إلى البرتقالي.



سؤال : لماذا الالوان مختلفة في نتيجة الاختبار؟؟؟

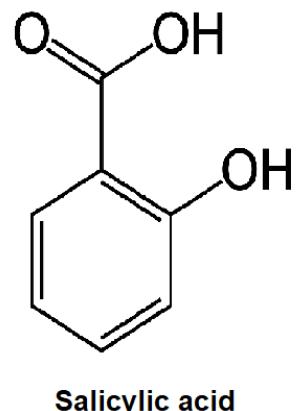
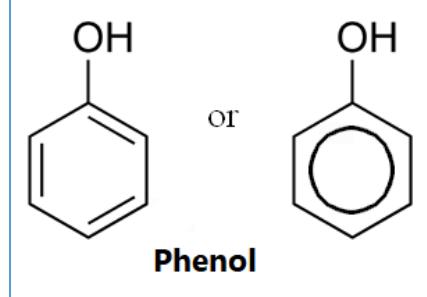
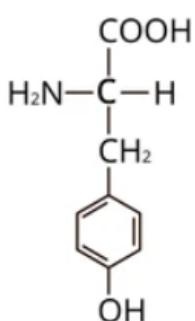
- ما يفسر تلون الجلد باللون الاصفر عند ملامسته لحامض النتريك؟ لانه يتفاعل مع الاحماس الامينية الاروماتية الداخلة في تكوين الجلد
- قد يظهر راسب ابيض عند إضافة حامض النتريك إلى محلول البروتين نتيجة لترسيب الميتابروتين في حالة الألبومين.
- كما يلاحظ بأن الجيلاتين لا يعطي نتيجة موجبة مع الكشف لعدم احتوائه على الاحماس الامينية الاروماتية.
- من الصعب نترات فينيل الالين في الظروف العادية لذلك لا يستجيب لهذا الاختبار لأن حلقة البنزين غير نشطة وعالية الثباتية.

4- اختبار مليون Millions Test

اختبار خاص للكشف عن الحامض الاميني التايروسين. يستخدم هذا الاختبار للكشف عن وجود الحامض الاميني التايروسين لكونه الحامض الاميني الوحيد الذي يحتوي على مجموعة الفينول.

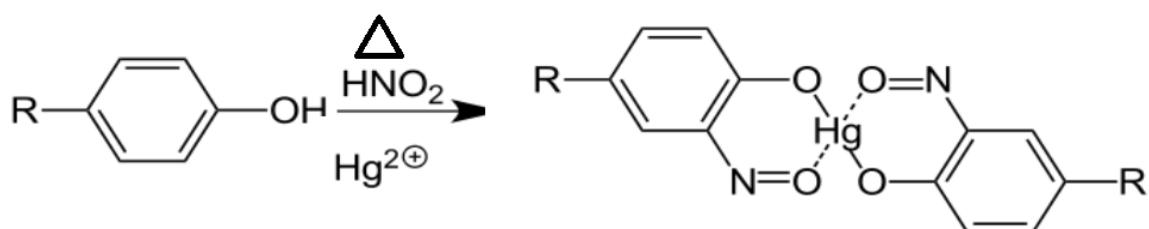
كما يعطي الاختبار نتيجة موجبة مع البروتينات الحاوية على هذا الحامض الاميني كما يعتبر هذا الاختبار كشف عام عن جميع الفينولات مثل حامض السالسليك.

Tyrosine



تفاعل مجموعة الهيدروكسي فينيل في الحامض الاميني التايروسين مع كاشف مليون (وهو عبارة عن أيونات الزئبق مذابة في أحماض النيترات) فيتكون راسب بني محمر من أملاح الزئبق .

هذا الكشف إيجابي أيضاً مع مركبات الفينول؟؟؟



المواد :

1. حامض امينية (1%) كاليسين ، تايروسين ، تربوفان او محليل مختلفة
2. كاشف ميلون يتكون من ١٥% كبريتات الزئبقيك + ١٥% حامض الكبريتيك المركز
3. نترات الصوديوم

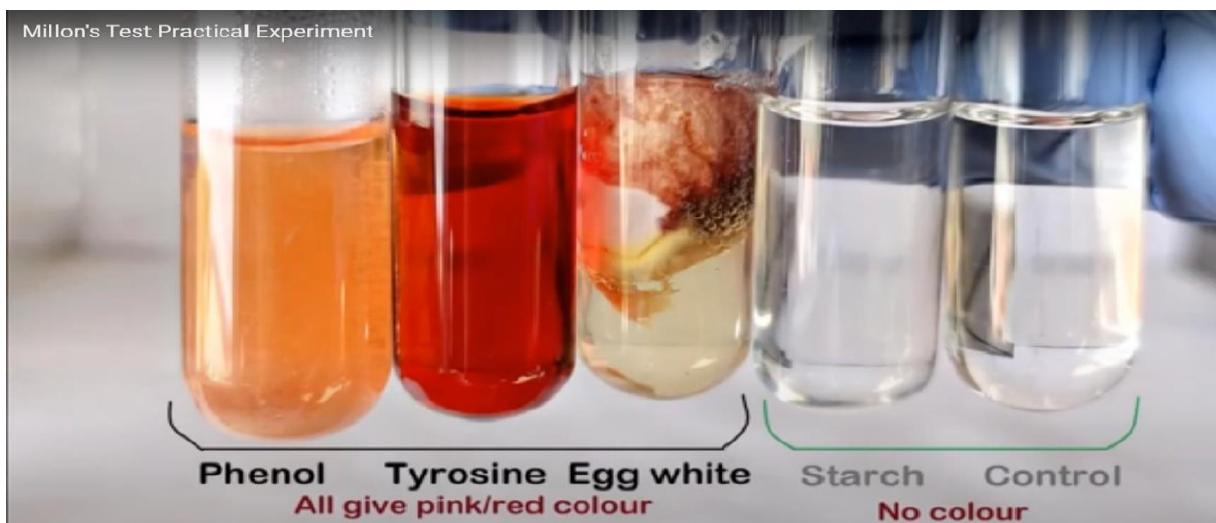
طريقة العمل

1. نأخذ ١ مل من محلول المجهول
2. نضيف ١ مل من كاشف ميلون
3. ضعة في حمام مغلي لمدة ١٠-٢ دقائق ثم يترك ليبرد
4. نضيف ٥ قطرات من محلول نترات الصوديوم ونلاحظ تغيير اللون ليعطى راسب احمر من ملح الزئبقي لثنائي نترو التايروسين.

لا يجري هذا الاختبار في وسط قاعدي

المشاهدة:

- النتيجة الموجبة لاختبار هو تكون اللون الاحمر أو الراسب الاحمر .
- لا يعطي الجيلاتين نتيجة موجبة مع الاختبار لعدم احتوائه على الحامض الاميني التايروسين .
- عدم إضافة كمية زائدة من محلول ميلون لانه يؤدي إلى احتفاء اللون الاحمر بالغليان



سؤال : لماذا الالوان مختلفة في نتيجة الاختبار؟؟؟

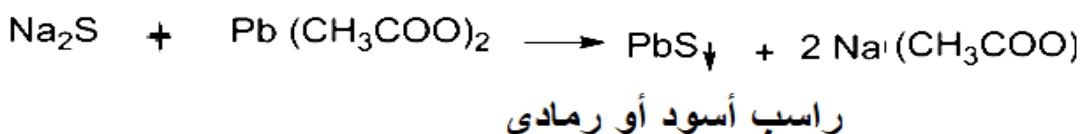
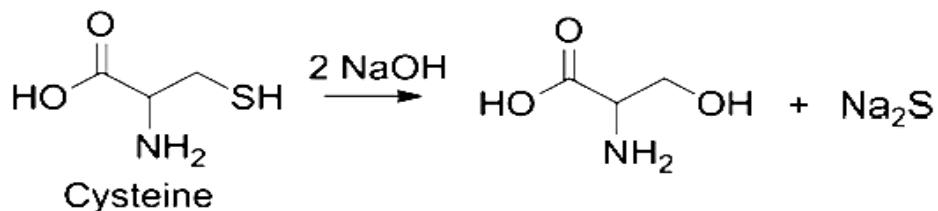
المركبات مثل حامض السالسليك والمركبات الفينولية تعطي نتيجة إيجابية لهذا الاختبار. وبالتالي ، يجب تجنب أي مركبات فينولية أخرى قد تكون موجودة في أنبوب الاختبار.

يمكن ملاحظة تكوين راسب أبيض أو أصفر على الفور بعد إضافة الكاشف بسبب دنترة البروتينات بواسطة الأيونات الزئبقية.

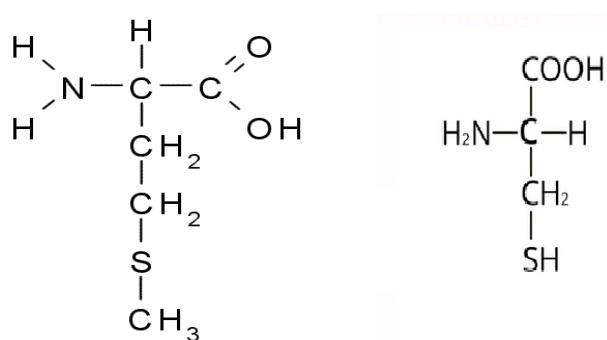
5- اختبار الكبريت **Sulfur Test**

يستخدم هذا الاختبار للتعرف على وجود الأحماض الأمينية الحاوية على الكبريت مثل الحامض الأميني السستين و البروتينات الحاوية عليه. (ولا يصح مع الميثيونين)

طريقة التفاعل
إن الكبريت الموجود في الأحماض الأمينية (البروتين) يتفاعل مع القاعدة (NaOH) مكوناً كبريتيد الصوديوم .
تفاعل كبريتيد الصوديوم مع خلات الرصاص مكوناً كبريتيد الرصاص الأسود اللون



إذن النتيجة الموجبة لكشف الكبريت هو ظهور راسب أسود أو رمادي الذي يدل على وجود الكبريت.
ملاحظة :- الميثيونين يحتوي على الكبريت إلا أنه لا يعطي نتيجة موجبة مع اختبار الكبريت كما في الكازين لكون الكبريت غير طرفي في هذا الحامض الأميني .

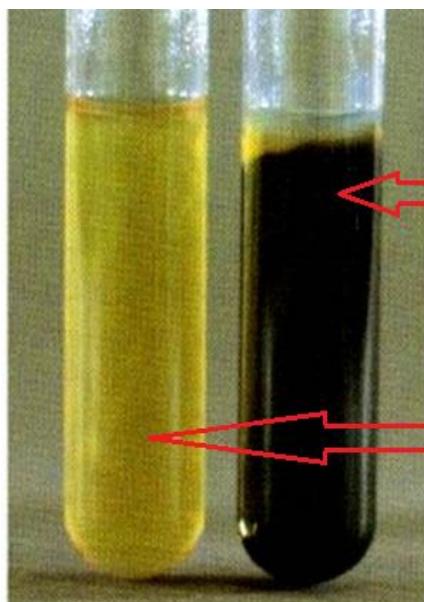


في الميثيونين تكون الاصرة بين (C-S) قوية جداً تحتاج إلى طاقة عالية أما في السستين تكون الاصرة (H-S) قوية لكن يمكن كسرها بوجود القاعدة . أي أن مجموعة ال S تكون مقيدة وليس طرفية كما في السستين .

طريقة العمل

يسخن ١ مل من محلول بروتيني مع ١ مل من (٤٠%) هيدروكسيد الصوديوم لمدة ٢ دقيقة . بيرد محلول ويضاف له ٥,٠ مل محلول خلات الرصاص ثم يسخن

نلاحظ ظهور راسب أبيض او رمادي اوبني دلالة على وجود الكبريت



H₂S-POSITIVE:
black precipitate

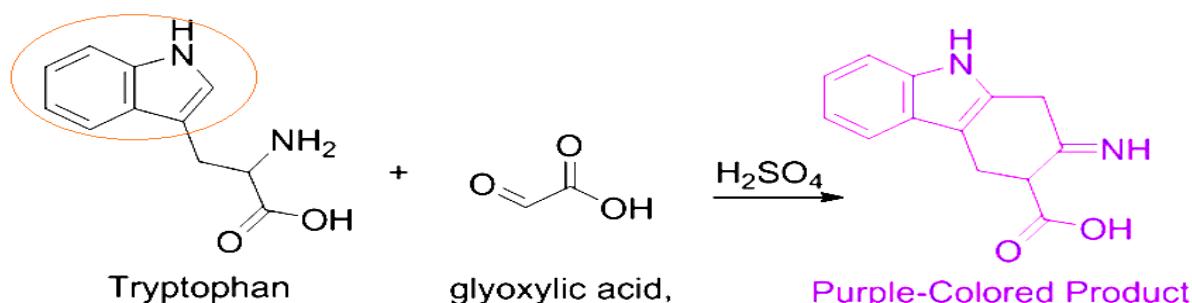
H₂S-NEGATIVE:
no black

يتم الحصول على عكارة سوداء طفيفة مع الكازين ?? بسبب انخفاض محتواه من الكبريت ويعطي الجيلاتين نتيجة سلبية ??

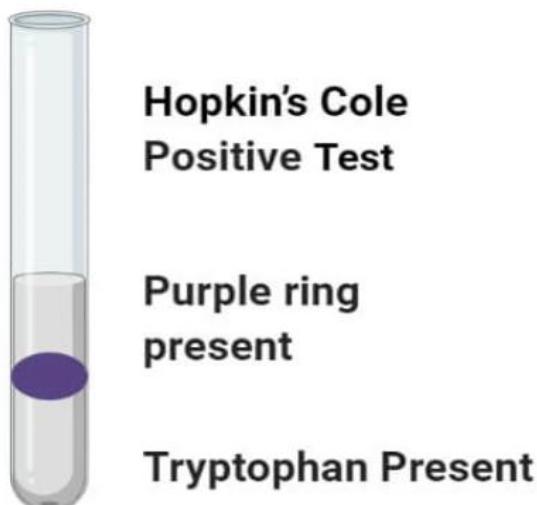
6- اختبار هوبكنز كول (Vanillin) Hopkins -Cole Test

يستخدم هذا الاختبار للتعرف على وجود الحامض الأميني التربوفان لكونه الحامض الأميني الذي يحتوي على حلقة انيدول في تركيبه . يعطي التربوفان وجميع البروتينات الحاوية عليه هذا الاختبار، وتشكل نواتج بلون بنفسجي

أساس الاختبار: تتفاعل حلقة الانيدول في التربوفان في وسط حامضي مثل (حامض الكلايوكسيلييك Glyoxylic acid) معطية نواتج تكافئ بلون بنفسجي وفق التفاعل التالي:



طريقة العمل:



1- تضاف ٥ قطرات من الكاشف (حامض الأوكزاليك و مسحوق المغنيسيوم و حامض الخليك الثلجي)

2- تضاف اليه ١٠ قطرات من محلول بروتين ويرج جيداً.

3- يضاف ٢-١ مل من حامض الكبريتิก المركز بحذر ويلاحظ تكوين الحلقة الملونة

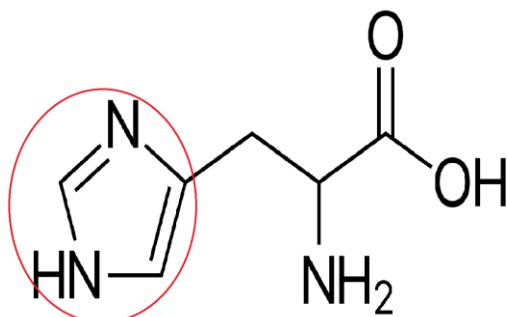
النتيجة الموجبة هي تكون حلقة بنفسجية بين طبقي البروتين والحامض التربوفان و البرومين

اختبار كول هوبكن السلبي: الكلايسين و (الجيلاتين لعدم احتوائه على التربوفان)

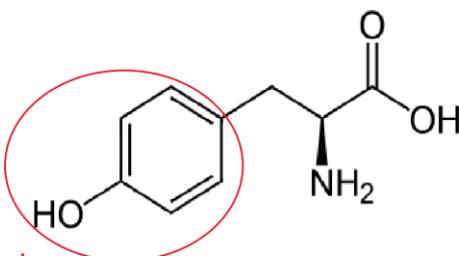


7- اختبار باولی Pauly's Test

يستخدم هذا الاختبار للتعرف على وجود الحامض الأميني التايروسين أو الحامض الأميني الهستدين حيث إن الأول يحتوي على مجموعة الفينول والثاني يحتوي على مجموعة الأميدازول والنتيجة الموجة للكشف هو ظهور اللون الأحمر المكتوم أو الغامق الذي يدل على وجود هذه الأحماض الأمينية.



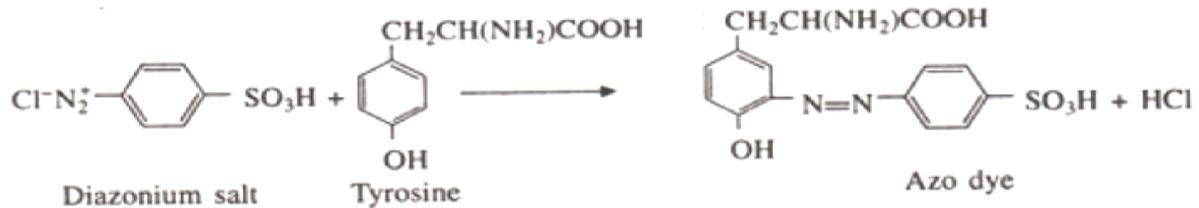
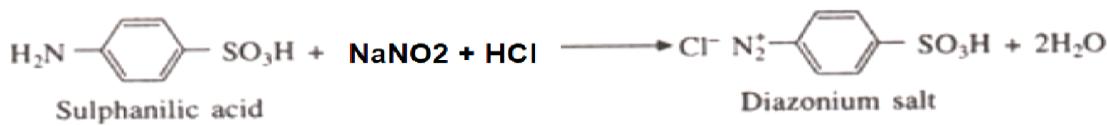
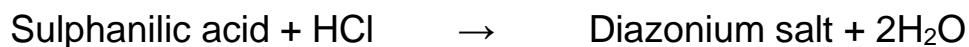
Histidine



Tyrosine

مبدأ الاختبار:

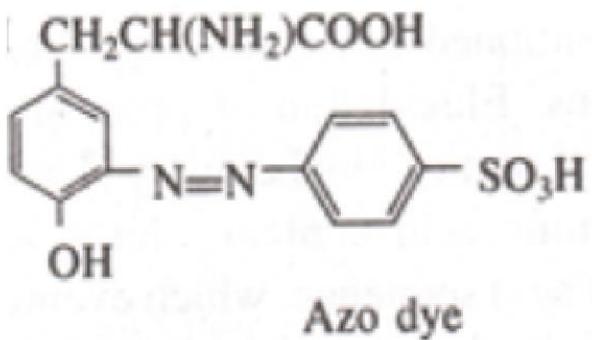
يتفاعل حامض السلفانيليك مع حلقة إليميدازول في الهستدين (أو الفينول في التايروسين) في وسط قلوي لتشكيل مركب أحمر أو أصفر اللون، لكن هذا الاختبار أكثر حساسية للهستدين.



كاشف باولي: (حامض السلفانيلييك Sulphanilic acid) و حامض الهيدروكلوريك HCl و نتريت الصوديوم NaNO_2

طريقة العمل:

1. يمزج 1 مل من حامض السلفانيلييك مع 1 مل من (محلول حامض اميني او بروتين) في أنبوب اختبار و يبرد محلول في حمام ثلجي.
2. يضاف 1 مل محلول نترت الصوديوم و يترك محلول لمدة 3 دقائق في حمام ثلجي
3. يجعل محلول قاعدي بإضافة 2 مل من كarbonات الصوديوم NaCO_3 و نلاحظ تغير اللون الى



في هذا الاختبار يجب ملاحظة

وسط التفاعل بارد جدا ؟ بسبب ان املاح الديازونيوم تكون غير مستقرة لكي تتكون تحتاج وسط بدرجة حرارة واطئة .

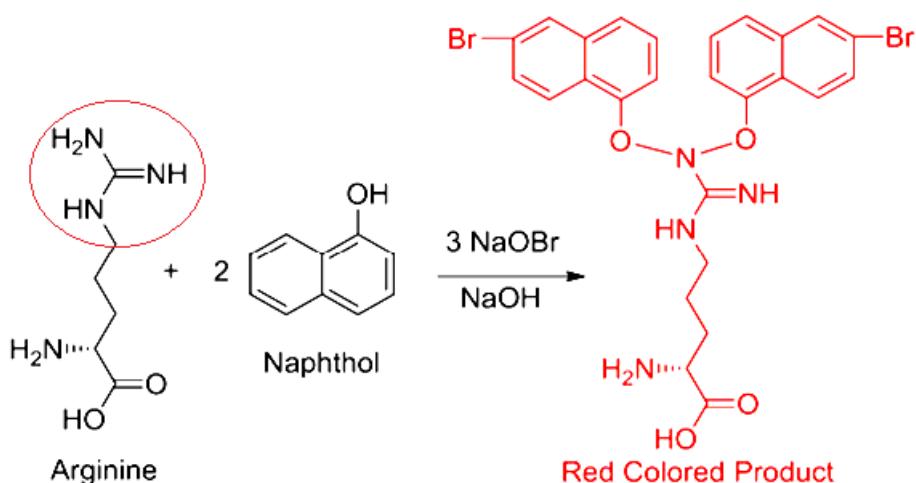
يجري التفاعل في وسط قاعدي.

لا يسمح الاختبار بالتمييز بين الهيستيدين والتيروسين. يمكن إجراء اختبار مليون لأن الهيستيدين يعطي نتيجة سلبية في اختبار مليون

8- اختبار ساكاجوشى Sakaguchi Test

اختبار خاص يكشف عن مجموعة الكوانيدين و التي تشكل جزءا من الحامض الاميني الأرجينين.

تفاعل مجموعة الكوانيدين الموجودة في الأرجينين مع مركب ألفا - نافثول ذو لون أحمر في وجود مركب ماء الكلور (او ماء الكلور) كعامل مؤكسد فيعطي معقدا غامق يدل على وجود هذه المجموعة وبالتالي وجود حامض الأرجينين



طريقة العمل:



1. في أنبوبة اختبار نضيف 1 مل من محلول البروتين
2. يضاف اليه 4 قطرات من هيدروكسيد الصوديوم (%) ١٠
3. تضاف 2 قطرة من الفانثول α -Naphthol الكحولي
4. يرج جيدا ثم يضاف اليه (١٠-٥) قطرات من ماء الكلور او البروم (البروم يكون حارق يستخدم بحذر) مع المرج ويلاحظ تكون اللون الأحمر.

ترسيب البروتينات Protein Precipitation

الترسيب: هي عملية التخلص من المذيب والحصول على المادة المذابة بشكل راسب.

وتعتبر هذه الطريقة كنوع من أنواع تنقية البروتينات وفصل الشوائب عن المحاليل البروتينية.

ترسيب البروتينات

يحصل الترسيب للجزيئات البروتينية بإزالة الغشاء المائي الموجود حولها تفقد الطبقة الواقية لها والتي كانت تحيط بها (وتسبب ذوبانها) فتتجمع هذه الجزيئات على بعضها البعض فيكبر حجمها ويقل وزنها وبالتالي تترسب إلى أسفل محلول، ويلاحظ خلال هذه العملية بأن محلول الحاوي على الجزيئات البروتينية في البدء يتغير ثم يصفو نتيجة لترسب الجزيئات البروتينية منه تحت تأثير المادة المرسبة

تجلط أو تخثر البروتينات لا يؤثر على الشكل الأولي للبروتين الذي يتضمن ترتيب الأحماض الأمينية في سلاسل وارتباطها ببعضها البعض بروابط بيتيدية وهي روابط تساهمية قوية لا تتأثر بعوامل التخثر.

بعض البروتينات الممسوحة عند إزالة العامل الذي أدى إلى تخثرها ومسخها فإنها ترجع إلى تركيبها الطبيعي عند وضعها في محلول درجة حرارته وأسه الهيدروجيني (pH) مثاليتان (أي عند هاتين القيميتين يكون البروتين في حالته الطبيعية وأنشط حالاته الوظيفية) وذلك لأن الروابط الضعيفة التي تكسرت وغيرت شكل البروتين ترجع وت تكون مرة أخرى تلقائيا.

لترسيب البروتين يجب تقليل ذائبته بالماء و يتم ذلك اما

بسحب جزئية ماء / تغير قيمة pH / كسر الاصرة الهيدروجينية وتكوين أواصر أخرى جديدة.

الترسيب نوعان:

ترسيب عكسي: يمكن من خلاله اعاده المادة المترسبة الى حالتها الذائبة بعد إزالة تأثير العامل المرسّب.

ترسيب غير عكسي: لا يمكن من خلاله اعاده المادة المترسبة الى حالتها الأولى الذائبة حتى بعد إزالة تأثير العامل او المادة المرسّبة وبالتالي يفقد البروتين خواصه الحيوية ويصبح بروتين غير فعال.

العوامل التي تعتمد عليها عملية الترسيب:

1- عامل الشحنة:

البروتينات جزيئات تمتلك شحنات موجبة وسالبة وعندما تتعادل تلك الشحنات الكهربائية للبروتين (أي تتساوى الشحنات الموجبة والسلبية) سوف يكون البروتين بهذا الحالة بشكل (Zwitter Ion) فيترسب zwitter ion (هنا يترسب البروتين عند نقطة التعادل الكهربائية (Isoelectric point) (P.I) .

(pHi) : هي قيمة pH التي يترسب عندها البروتين. أي تتعادل فيه شحناته الموجبة مع السالبة فلا يهاجر باتجاه قطب موجب او سالب عند تسليط مجال كهربائي عليه.

2- عامل الترابط بين البروتين و المذيب:

يعتبر الماء المقطر من اكثرب المذيبات استخداما في اذابة البروتينات حيث تنشأ اصرة (Protein- H_2O) . عندما يراد ترسيب البروتين يجب التخلص من جزيئات الماء وسحب جزيئات الماء وبالتالي تكسر اصرة (Protein- H_2O) و تتشكل اصرة جديدة هي (Protein - Protein) فيترسب البروتين لكبر وزنه الجزيئي المكون.

1. الترسيب بواسطة المعادن الثقيلة

ترسب البروتينات بواسطة العناصر الثقيلة حيث تعتمد فكره الترسيب على اضافه محلول فلز ثقيل (Ag^+ , Cu^{+2} , Fe^{+3} , Hg^{+2} , Zn^{+2} , Pb^{+2}) الى محلول البروتين الحامل لشحنه سالبه (نتيجة معاملته بقاعدة) و ترسيبه على شكل بروتينات الفلز حيث يعادل الايون الموجب الشحنة السالبة على جزيئيه البروتين فيرسبيها .

عند حوالي PH 7 يكون البروتين مشحوناً بشحنة سالبة وإضافة الفلز الثقيل يعمل على معادلة الشحنة وترسيب البروتين ويلاحظ أن زيادة ال PH عن 7 قد يرسب الفلز على هيئة هيدروكسيد كما أن المزيد من الفلزات الموجبة قد تعطي البروتين شحنة موجبة وتعيد ذوبانه. ويعتبر ترسيب عكسي من الممكن إعادة البروتين إلى حالته الذاتية من جديد بزيادة المادة المرسيبة

وقد استخدمت هذه الطريقة في معالجة حالات التسمم بالمعادن الثقيلة حيث انه عند حدوث تسمم بواسطة المعدن الثقيل يمكن استخدام زلال البيض او الحليب كترياق وصناعيا تستخدم بعض المعادن في ترسيب البروتينات كما في حالة دباغة الجلود مثل الكروم وتسمى هذه الحالة بالدباغة المعدنية.

2. الترسيب باستخدام الأحماض العضوية وغير العضوية

- استخدام حامض السالسليك: حيث يتكون راسب ابيض ويعتبر هذا كشف عن وجود الألبومين في الإدرار
- استخدام **كاشف أسباخ** (حامض الكبريتيك + حامض الستريك) حيث يتكون راسب اصفر ويستخدم هذا الاختبار لتحديد كمية الألبومين في الإدرار
- استخدام حامض البكريك المشبع ($O_2N_3C_6H_2OH$)
- استخدام تكتسات الصوديوم (Na_2WO_4)
- استخدام حامض التانيك ($C_{76}H_{52}O_{46}$)
- استخدام حامض الخليك في صناعة الالبان

الترسيب باستخدام الأحماض المعدنية المركزية ، عملية الترسيب تعتمد على الغاء عامل الشحنة اذا يحاط الجزء الموجب من البروتين بالشحنات السالبة للحامض العضوي او اللاعضوي مثل حامض الكبريتيك والهيدروكلوريك فترسب البروتين ولكن الراسب يذوب بإضافة زيادة من الحامض المركز (ويعتبر ترسيب عكسي).

اما الترسيب بحامض النتريك المركز (كشف هيلر) (ترسيب غير عكسي) في الوسط شديد الحموضة تكون شحنات موجبة على البروتين فتتجذب الجزيئات إلى أنيونات الأحماض وتعمل على ترسيبها.

عند اضافه حامض معدني مركز الى محلول البروتين يؤدي ذلك الى تغير جوهر البروتين الطبيعي فيترسب نتيجة لذلك ولا يمكن اذابته مره ثانية.

3. الترسيب باستخدام الكحولات: كالميثانول والايثانول اذ ترتبط مجموعة (OH) في الكحول مع مجموعة (H⁺) للماء (المذيب) وبالتالي تلغى اصارة (بروتين - ماء) وتتولد اصارة (بروتين - بروتين) فيترسب البروتين. نوع من الترسيب غير العكسي لأن الكحول قد يؤثر على طبيعة البروتين الحيوية من خلال كسر الاواصر الهيدروجينية والكبريتية المسؤولة عن التركيب الثلاثي للبروتينات.

4. ترسيب باستخدام الاملاح المعدنية: تستخدم لهذا الغرض انواع مختلفة من الاملاح المعدنية الاحادية والثنائية والثلاثية الشحنات مثل كلوريد الصوديوم NaCl و كبريتات الامونيوم (NH₄)₂SO₄ و كبريتات المغنيسيوم MgSO₄ وغيرها. تشارك هذه الاملاح بشحنات موجبة وسالبة في محاليل البروتينات مما يؤدي لسحب جزيئات الماء من البروتين فتكسر اصارة (البروتين - مذيب) و تتولد اصارة جديدة هي (بروتين- بروتين) وبالتالي تترسب البروتينات. ان درجة الترسيب الحاصل **يعتمد على تركيز ونوع الملح المتعادل المستعمل، طبيعة البروتين وزنه الجزيئي.** وتستخدم طريقة التملح (الخارجي) في فصل البروتينات في مزيج منها وذلك بزيادة تركيز الملح بصورة تدريجية ، من اكثرا الاملاح شيوعا في الاستخدام هو كبريتات الامونيوم . (ترسيب عكسي)

" التملح الداخلي " (تراكيز واطئة من الاملاح المتعادلة)

" التملح الخارجي " (زيادة تراكيز الاملاح)

5- التجلط الحراري :Clotting or Coagulation

تتعرض البروتينات لدرجات حرارة عالية تؤدي الى حدوث مسخ (Denaturation) في هيئة البروتين بسبب التأثير الناتج من الحرارة العالية على كسر اواصر البروتين الهيدروجينية وغيرها (ترسيب غير عكسي) .

ويحدث التغير على البنائين الثانوي والثلاثي ولا يتأثر البناء الاولى (السلسلة الببتيدية) اي ان التسخين يكسر اواصر الثانوية لجزيء البروتين وتتغير الخواص الفيزيائية ومنها زيادة الزوجة وانخفاض قابلية الذوبان.

من الناحية العملية يعد ترسيب البروتينات احدى اهم التغيرات الفيزيائية الناتجة عن تغير جوهر البروتين ، ان عمليه التجلط بالحرارة تمر بمرحلتين :-

1- تغير طبيعة البروتين بفعل الحرارة

2- التجلط (فصل البروتين المترسب بصورة مميزة)

يستخدم هذا الكشف لتمييز الكلوبيلين والالبومين (لانهما يتخزان بالحرارة) عكس اغلب البروتينات التي لا تتأثر بالحرارة في محيطها الطبيعي

سؤال : ما هو سبب تجبن الحليب في بعض الاحيان عند غليه ؟

من العوامل الأخرى التي تؤثر على البروتينات تسبب مسخ هي:

1. الرج والتحريك يسبب مسخ للبروتين المنتشر فوق الفقاعات الهوائية
2. التعرض للإشعاعات
3. السحق والطحن (يسبب تحطيم الأصارة البيتية)
4. الحوامض والقواعد القوية (يسبب تحطيم الأصارة الملحية)
5. الحرارة (يسبب تحطيم الأصارة الملحية)

اختبار النوىانية للبروتينات Protein Solubility

ان دراسة ذوبان البروتينات تكتسي أهمية كبيرة في فصل البروتينات واستخلاصها ويعتمد ذوبان البروتينات على عدة عوامل منها:

- نوع السلسل الجانبية للأحماض الأمينية
- بنية البروتين الخارجي (كريولي أوليفي)
- والبعض الآخر يتعلق بعوامل خارجية مثل القوة الأيونية للمحلول - درجة pH - درجة الحرارة - نوع المذيب المستعمل.

هدف الاختبار:

توضيح طبيعة البروتينات من أنها جزيئات عملاقة تحتوي على مجموعات فعالة عليها شحنات كهربائية خاصة في السلسل الجانبية للأحماض الأمينية مثل NH_3^+ و NH_2 و NH_2^+ و COO^- و $\text{S}-\text{O}$ و $\text{O}-\text{S}$ الخ. وكذلك أنها مواد امفوتييرية يذوب الكثير من البروتينات في الماء لارتباط جزيئات الماء القطبية بالمجموعات الفعالة في البروتين وتكون محليل غروية نظراً لكبر حجم جزيئات البروتين وتتأثر درجة الذوبان بقيمة PH للمحلول وتبلغ أدناؤها عند درجة التعادل الكهربائي للبروتين. حيث يزيد التجاذب بين الجزيئات و يسبب تجمعها وترسبها. أما في وسط حامضي بالنسبة لنقطة التعادل الكهربائي فتتلازط الجزيئات نتيجة لوجود شحنة موجبة مما يمنع ترسب الجزيئات وكذلك في الوسط القلوي بالنسبة لنقطة التعادل الكهربائي. حيث تكون الجزيئات سالبة الشحنة الكهربائية.

المواد والأدوات:
محلول بروتينات:

1. البيومين Albumin (٢٪) و يحضر من بياض البيض الطازج بإذابته في محلول كلوريد الصوديوم (١٪) NaCl
 2. محلول جيلاتين Gelatin (١٪)
 3. محلول كازين Casein (١٪)
- محلول هيدروكسيد الصوديوم (١٪) NaOH
أنابيب إختبار نظيفة

طريقة العمل:

اخبر ذوبان كل من البروتينات (البيومين، جيلاتين، كازين) في كل من الماء البارد والماء الحار و محلول هيدروكسيد الصوديوم

سجل قابلية ذوبان كل من البروتينات في جدول النتائج

دون ملاحظاتك وناقش ما لاحظته

قابلة الذوبان في 1% NaOH	قابلة الذوبان في الماء الحار	قابلة الذوبان في الماء البارد	نوع البروتين	البروتين
			بسيط	البيومين
			مرتبط	كازين
			مشتق	جيلاتين